STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 71240
28 december
2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BGA „MOGETTE DE VENDÉE”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 461 van 10 december 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 10 februari 2017 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 461/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING OF BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„MOGETTE DE VENDÉE”

EU-nr.: PGI-FR-02129 – 18.3.2016

BOB () BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Vendée Qualité – afdeling Mogette
Adres: Maison de l’Agriculture
21 Boulevard Réaumur
85013 La Roche-sur-Yon cedex
FRANKRIJK
Tel. +33 251368251
Fax +33 251368454
E-mail: contact@vendeequalite.fr
Samenstelling en rechtmatig belang: producenten van Mogette, producentengroepering, inzamelaars/sorteerders, conservenfabrieken en industriële producenten die deel uitmaken van een vereniging op grond van de wet van 1 juli 1901. Aangezien zij alle exploitanten verenigt die zijn betrokken bij de „Mogette de Vendée”, gaat het om een rechtmatige wijzigingsaanvraag van het productdossier.

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- ☐ Naam van het product
- ☒ Beschrijving van het product
- ☐ Geografisch gebied
- ☒ Bewijs van oorsprong

– ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
– ☒ Verband
– ☒ Etikettering
– ☒ Overige: aanvragende groepering/controlestructuur/nationale eisen/geografisch gebied

4. Aard van de wijziging(en)

– ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
– ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

- De kenmerken van de plant zijn geschrapt omdat de boon het product is waarvoor de BGA geldt. De beschrijving van de boon is niet gewijzgd.
  Deze kenmerken zijn dan ook geschrapt uit punt 3.2 van het enig document.
- De beschrijving van de „Mogette de Vendée” is opgedeeld in drie paragrafen, die betrekking hebben op droge bonen, diepgevroren halfdroge bonen en gepasteuriseerde of gesteriliseerde „Mogette de Vendée”. Iedere beschrijving bevat de aanbiedings- en verpakkingsvorm. Door deze nieuwe indeling ontstaat een duidelijkere beschrijving van de „Mogette de Vendée”.
- Een aantal bepalingen is gewijzigd:
  - het gewicht van de verschillende toegestane verpakkingen voor de consument („500 g, 1 kg, 2 kg enz.” en „1 kg enz.”) is uit de aanbiedingsvorm geschrapt. Deze redactionele wijziging heeft geen gevolgen voor de verpakkingswijzen, aangezien de voormalige bewoording niet uitsluitend was.
    Door deze wijziging zijn de gewichten van de verschillende verpakkingsvormen geschrapt uit punt 3.6, dat punt 3.5 van het enig document is geworden;
  - de zin „Groothandelsverpakking met het oog op verwerking of groothandelsverpakking door afnemers die een contract in het kader van een partnerschapsovereenkomst hebben gesloten” is geschrapt, zodat verboden praktijken worden vermeld en niet alle mogelijke praktijken. Deze schrapping heeft dan ook geen gevolgen voor groothandelsverpakkingen, die gewoon mogelijk blijven.
    Dezelfde zin is geschrapt in punt 3.6, dat punt 3.5 van het enig document is geworden;
  - de zin „Iedere transactie moet duidelijk traceerbaar zijn en er moet een nauwkeurige voorraadboekhouding worden gevoerd waarin de datum van de verpakking, het nummer van de gebruikte partij „Mogette de Vendée”, het nummer van de levering, en het nummer van de verpakte of geproduceerde partijen en de desbetreffende hoeveelheden worden geregistreerd” is geschrapt. Deze bepalingen zijn opgenomen in deel 4 („Elementen waaruit blijkt dat het product uit het geografische gebied afkomstig is”).
- Het vochtgehalte van de droge boon van 10% à 16% wordt gewijzigd in 12% à 17% om de kwaliteit zo goed mogelijk te kunnen behouden. Bij de uitvoering van het productdossier in de afgelopen jaren is namelijk gebleken dat een te laag vochtgehalte (< 12%) de productkwaliteit niet ten goede komt; bij de ondergrens van 10% zijn er meer gebroken bonen en moeten de bonen langer worden gekookt; omgekeerd is een hoger vochtgehalte (van 17%) gunstig voor het kookproces en de malsheid van de bonen.
  Het vochtgehalte van de droge boon dat in punt 3.2 van het enig document wordt genoemd, bedraagt daarom tussen 12% en 17%.
- Voor de halfdroge boon wordt de zin „het vochtgehalte bedraagt gemiddeld 50%” geschrapt. Het vochtgehalte werd ter indicatie genoemd, maar het gaat niet om een doelwaarde. Dit voegt niets toe aan de beschrijving van het product.
- De paragraaf
  „In het sensorisch profiel van de gekookte „Mogette de Vendée” in bijlage 10 wordt ingegaan op de bijzondere productkenmerken:
  - een malse, niet vaste en weinig korrelige textuur, en een huid die niet hard is;
  - de bonen zijn homogeen (van grootte, vorm en kleur, en vertonen weinig gebreken);
  - de typische smaak van de boon is niet erg zout of zoet, met een aroma van kastanje en een lichte toets van prei.”,

  wordt vervangen door:
  „Beschrijving van de gepasteuriseerde of gesteriliseerde „Mogette de Vendée”:
  - De bonen zijn crèmekleurig wit (met tintverschillen).
  - Ze kunnen enigszins opengesprongen zijn doordat ze zo mals zijn.
  - De bonen worden aangeboden op sap dat enkel uit (al dan niet gezouten) water bestaat.

- Zij hebben een malse textuur en zijn homogeen van vorm en grootte.
- De gepasteuriseerde, in eigen nat gekookte „Mogette de Vendée” wordt aangeboden in bakjes met een deksel of zakjes (voor de consument bestemde verkoopeenheden) of andere verpakkingsvormen met verschillend gewicht.
- Wanneer de gesteriliseerde, in eigen nat gekookte „Mogette de Vendée” in verkoopeenheden voor de consument wordt aangeboden, wordt deze verpakt in glazen potten.”.

Deze wijziging vloeit voort uit de inspanningen van de groepering voor een betere omschrijving van het sensorisch profiel van de „Mogette de Vendée”. Deze moet de essentiële zintuiglijke informatie bevatten. Vanwege de nieuwe paragraafindeling zijn in de nieuwe versie ook de aanbiedingswijzen opgenomen.

Bewijs van oorsprong

- De volgende paragraaf is toegevoegd: „Bijhouden van registers”. Hierin wordt vermeld welke gegevens op het informatieblad over het gewas moeten voorkomen: variëteit, tijdstippen voor het inzaaien, uittrekken en/of dorsen en vorige teelt.
- De schema’s voor de traceerbaarheid van de verschillende producten worden vervangen door tabellen. Daarmee is de presentatie vereenvoudigd en verduidelijkt. In een eerste tabel wordt de traceerbaarheid van het droge product en het diepgevroren halfdroge product beschreven. In een tweede tabel wordt de traceerbaarheid van het gepasteuriseerde product en gesteriliseerde product beschreven. Deze vormwijzigingen zijn niet van invloed op de middelen waarmee de traceerbaarheid wordt gewaarborgd.
- Ten gevolge van wijzigingen in nationale regelgeving wordt de Franse afkorting DLUO (date limite d’utilisation optimale, de uiterste houdbaarheidsdatum) vervangen door de afkorting DDM (datum van minimale houdbaarheid).

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Verwerkingsschema’s:
- Voor de duidelijkheid worden de verwerkingsschema’s van de teelt en verwerking tot droge boon en diepgevroren halfdroge boon vervangen door vereenvoudigde schema’s. Voor de twee verwerkingsschema’s voor de bereiding van de gepasteuriseerde en de gesteriliseerde, in eigen nat gekookte „Mogette de Vendée” komt één gemeenschappelijk schema in de plaats voor zowel het gepasteuriseerde als het gesteriliseerde product.

Kenmerken van het perceel:
- De paragraaf over de kenmerken van het perceel wordt minder uitgebreid. Beschrijvende onderdelen die niet verplicht zijn, zijn geschrapt. De paragraaf is begrijpelijker geformuleerd. Alleen meetbare elementen zijn behouden. In een aantal gevallen zijn deze verduidelijkt. Het betreft:
  - streefwaarden voor de leem- en kleigehalten voor de perceelkeuze.
    Deze streefwaarden zijn niet gewijzigd voor de indirecte oogst (maximaal 25% klei en minimaal 35% leem voor de teelt van de droge „Mogette de Vendée” en maximaal 35% klei en minimaal 35% leem voor de teelt van de halfdroge „Mogette de Vendée”).
    De directe oogst is in het productdossier toegevoegd voor de oogst van droge bonen en daarom zijn voor deze oogstmethode streefwaarden vastgelegd: maximaal 35% klei en minimaal 35% leem;
  - de vorige teelt (niet gewijzigd).
- Het voorschrift van een deeltjesgrootteanalyse voor de kwalificatie van het perceel wordt uit het productdossier geschrapt. Deze bepaling houdt namelijk verband met de controlevoorschriften en valt daarom onder het controleplan.
- Het voorschrift van het bijhouden van een referentiebestand en een register met gekwalificeerde percelen tijdens de bonenseizoenen wordt geschrapt. Het bijhouden van een dergelijk register houdt immers geen verband met een productievoorwaarde, maar met het beheer van de interne documentatie van de groepering.
- De paragraaf „Voorbereiding van de bodem – Bemesting” wordt vereenvoudigd: alleen het objectieve criterium betreffende de toevoeging van kaliumchloride (verboden in de drie maanden voorafgaand aan het zaaien) blijft intact. Het punt waarin wordt beschreven met welke wijzen van voorbereiding van de bodem „fijne grond” wordt verkregen, heeft betrekking op goede landbouwpraktijken. Het is niet gekoppeld aan een streefwaarde en wordt geschrapt. De zin waarmee wordt aangegeven dat bemesting met stikstof „doordacht moet zijn en dat de dosis op basis van de balansmethode door de producent wordt vastgesteld”, verwijst naar geldende regelgeving en wordt dan ook geschrapt.

Inzaaien:
- De paragraaf:
  „Het inzaaien vindt plaats vanaf 10 mei met de huidige variëteiten, wanneer de grond voldoende

opgewarmd en droog is. Wanneer er wordt gezorgd voor een gelijkmatige opkomst, biedt dit extra garantie voor een homogene oogst. Vóór deze datum kan de grond nog te koud zijn. De Mogette komt dan niet gelijkmatig op, ontwikkelt zich niet op de juiste wijze en het eindproduct zal dan niet de verwachte kwaliteit hebben. Als de twee criteria, temperatuur en vochtigheid, niet in acht worden genomen, zal er een ontwikkelingsachterstand ontstaan en zal de opkomst ongelijkmatig en verspreid zijn. Als einddatum is 20 juni vastgesteld omdat oogsten vanaf oktober zeer onzeker kunnen zijn vanwege het klimaat in de Vendée, dat een redelijk regenachtig najaar kent. De zaaiperiode is beperkt van 10 mei tot 20 juni.”,

wordt vervangen door:

„Het inzaaien vindt plaats tussen 10 mei en 20 juni. De producent mag vóór 10 mei inzaaien als de temperatuur van de bodem op de inzaaihoogte (tussen 1 en 4 cm) ten minste 12 °C bedraagt.”.

Deze bepaling is preciezer en biedt producenten de gelegenheid om vóór 10 mei in te zaaien in jaren waarin de klimaatomstandigheden reeds vóór die datum gunstig blijken.

Variëteiten:

– De paragraaf:

„De gebruikte zaadsoorten worden door de beroepsorganisatie van de „Mogette de Vendée” regelmatig geselecteerd uit de in de officiële catalogus opgenomen commerciële soorten die voldoen aan de aan de „Mogette de Vendée” gestelde eisen en alle van oudsher in de regio gekende kenmerken van de „Mogette de Vendée” hebben. De lijst van gebruikte zaadsoorten verschijnt jaarlijks en wordt de producenten ter beschikking gesteld.

De beroepsorganisatie baseert zich bij haar keuzen op een aantal elementen:

– Agronomische en technische analyse van landbouwtechnici, die de productie nauwlettend volgen en andere variëteiten kunnen testen om de lijst aan te vullen, en de feedback van producenten zelf.
– De resultaten van interne proeverijen (door een groep producenten en conservenfabrikanten, alsmede gastproevers) van de geoogste productie in de winter.
  Bepaalde gekozen variëteiten kunnen slechts worden aangepast voor een van de twee oogstmethoden, en in dat geval wordt dat kenmerk vermeld op de lijst van de beroepsorganisatie.”,

wordt vervangen door een preciezere selectieprocedure van variëteiten, die als volgt wordt geformuleerd:

„De „Mogette de Vendée” wordt geproduceerd op basis van standaardzaden:

– met de vermelding „EG-voorschriften en -normen”. Deze worden ingeschreven in de officiële Franse of Europese catalogus en onderworpen aan controles van de officiële instanties;
– die zijn ingeschreven op de lijst met door de groepering erkende variëteiten.

Het gebruik van agrarisch zaaigoed is verboden.

Voor de inschrijving van een nieuwe variëteit wordt een procedure gevolgd waarmee het volgende wordt gewaarborgd:

– de fysieke kenmerken zoals omschreven in het hoofdstuk „Beschrijving van het product” van het onderhavige productdossier zijn gecontroleerd;
– de volgende organoleptische kenmerken zijn aanwezig na het koken: „malse bonen” en „fijne huid”.

Een nieuwe variëteit kan alleen worden opgenomen op de lijst met door de groepering erkende variëteiten indien:

– zij gedurende twee proefseizoenen en na een oordeel van de groepering voldoet aan de hierboven genoemde criteria;
– er een positief oordeel over is geveld door een smaakpanel (het „deskundigencomité”.

Een reeds ingeschreven variëteit kan worden uitgesloten als er een negatief oordeel over is geveld door een smaakpanel, het „deskundigencomité”, van de groepering, nadat er representatieve monsters zijn genomen en geproefd.

Het „deskundigencomité” bestaat uit ten minste vijf personen die minimaal twee van de drie volgende groepen vertegenwoordigen: consumenten, personen die werkzaam zijn of zijn geweest in de landbouwsector en de horeca. Definitieve beslissingen over inschrijving op of uitsluiting van de lijst met erkende variëteiten worden genomen door de groepering. De lijst met erkende variëteiten is beschikbaar bij het hoofdkantoor van de groepering en wordt ieder jaar doorgegeven aan het controleorgaan.”.

Met deze wijziging wordt beoogd alleen gecertificeerde zaden te gebruiken om sanitaire redenen. Het gebruik van gecertificeerde zaden vormt namelijk de meest doeltreffende wijze waarop kan worden gewaarborgd dat er ziektevrij zaaigoed wordt gebruikt. Hiermee kan onder meer de vetvlekkenziekte worden bestreden. Deze bonenziekte is bijzonder moeilijk uit te roeien. Zij leidt tot jarenlange bodemverontreiniging en kan overslaan naar andere percelen. Zonder verscherpt toezicht kunnen de bodems van het grondgebied snel geïnfecteerd raken, waardoor de oogsten en de toekomst van de boon in het gebied in gevaar komen.

Het gebruik van gecertificeerde zaden is voorts direct van invloed op de homogeniteit van het product, in tegenstelling tot agrarisch zaaigoed, dat in de loop der jaren kan degenereren.

Producenten van zaden voor de „Mogette de Vendée” moeten zijn gecertificeerd om gezond,

stabiel zaaigoed te garanderen. Bij de productie van agrarisch zaaigoed zijn de risico's van degenereren en sanitaire risico's groter, waardoor oogsten in gevaar kunnen komen.
– De procedure die leidt tot inschrijving van een nieuwe variëteit, wordt nader omschreven: verplichting van twee proefseizoenen, eerbiediging van de fysieke en organoleptische productkenmerken, oordeel van een deskundigencomité. Met deze procedure wordt de gangbare praktijk van de groepering gecodificeerd.

Gewasbeheer:

– Deze paragraaf bevat geen enkele streefwaarde en wordt dan ook geschrapt. De beschreven bepalingen hebben betrekking op goede productiepraktijken, met uitzondering van documentatievoorschriften. Deze worden ondergebracht in de paragraaf „Bijhouden van registers".

Oogst en verwerking van de droge „Mogette de Vendée":

– De directe oogsttechniek, die reeds is toegestaan voor de productie van halfdroge bonen, wordt toegevoegd voor de oogst van droge bonen. Door technische ontwikkelingen is directe oogst (dorsen zonder uittrekken, maar met een droogfase op de stengels) voortaan mogelijk voor droge bonen. Twintig jaar geleden konden alleen halfdroge bonen worden gedorst met de directe dorsmethode. Als droge bonen met deze methode zouden zijn gedorst, zouden zij zijn gedenatureerd; droge bonen zijn immers zeer breekbaar en door deze direct te dorsen met de machines die destijds werden gebruikt, zouden de bonen zijn gebroken. De dorskast is echter veranderd. Voorheen was de kast kort en verliep het dorsen mechanisch. Er was geen fijne afstelling mogelijk. Nu is de dorskast lang (5 m). Plantaardig materiaal blijft daarom langer in de machine en de boon kan rustig worden uitgenomen, zonder het product geweld aan te doen, door verschillende parameters in te stellen zoals de kantelhoek van de kast. Met dit soort materieel is het mogelijk om een instelling te kiezen die past bij de vochtigheidsgraad van het product en de hoeveelheid plantaardig materiaal: de peulen hoeven dan ook niet volledig te worden gedroogd met de droogfase op de grond. Bij de directe oogst blijven bonen gemiddeld zes à tien dagen langer in de grond. Het drogen geschiedt geleidelijker en wordt beter beheerst dan wanneer de stengels worden uitgetrokken en op de grond blijven liggen bij de indirecte oogst (wanneer de stek in de grond blijft, wordt deze 's nachts weer vochtig). De mogelijkheid van directe oogst voor droge bonen wordt dus ingevoerd zonder de techniek van de indirecte oogst los te laten.
– De bepalingen met betrekking tot de beoordeling van het oogsttijdstip („wanneer het merendeel van de groene bladeren gedroogd is en de boon de (geschatte) adequate vochtgehalte(10-20%) heeft bereikt") worden vervangen door een objectievere bepaling die gemakkelijker te controleren is: „minimaal 90% droge peulen". Deze herformulering verandert niets aan het tijdstip van oogsten.
– Het vochtgehalte van de bonen bij ontvangst in het inzamelcentrum wordt verhoogd van 10-20% naar 12-25%, zodat er rekening wordt gehouden met de modernisering van het materieel voor droging dat wordt gebruikt. Door de precisie van de instellingen op het materieel kunnen nu producten met een vochtgehalte van 25% in optimale omstandigheden worden gedroogd, waarbij de eigenschappen van de boon intact blijven. Uit ervaring is gebleken dat een vochtgehalte van 10% ongunstig is voor de kwaliteit van het product. Bij een dergelijk vochtgehalte breken er meer bonen en moeten deze langer worden gekookt. De vochtigheidsgrens wordt dus beperkt tot 12%.
– De verplichtingen voor het drogen worden gewijzigd: het vochtgehalte tussen 16-20% waarbij droging verplicht is, wordt vervangen door een vochtgehalte dat hoger is dan 17%. Een hoger vochtgehalte is namelijk gunstiger voor het kookproces en de malsheid van de boon.
– De fase van voorafgaande reiniging van de droge boon wordt optioneel. Deze handeling is niet van invloed op de kwaliteit van het eindproduct. Voor de vermelding „zeer laag percentage onzuiverheden" worden precieze fysieke kenmerken toegevoegd waaraan partijen na het sorteren moeten voldoen: maximaal 0,4% (in massa) vreemde stoffen, stofjes, zaden van andere planten, plantenresten en voor consumptie ongeschikte bonen en maximaal 4% (in massa) gevlekte, gekreukte, opgetrokken of gebroken bonen.

Oogst en verwerking van de halfdroge „Mogette de Vendée":

– De bepalingen met betrekking tot de beoordeling van het oogsttijdstip („Wanneer het merendeel van de planten het juiste tijdstip van oogsten heeft bereikt [...]. De peulen moeten niet te groen zijn: het halfdroge stadium is dan nog niet bereikt. Zij moeten ook niet te droog zijn.") worden vervangen door een preciezere bepaling: „in het stadium waarin ten minste 65% van de bonen wit is". Deze herformulering verandert niets aan het tijdstip van oogsten.
– De titel van deel 7.6: „Productie van de diepgevroren, halfdroge „Mogette de Vendée"" wordt geschrapt. De inhoud van dit deel wordt ondergebracht in punt 5.4: „Oogst en verwerking van de diepgevroren, halfdroge „Mogette de Vendée"".
– Er wordt een verplichting toegevoegd met betrekking tot de temperatuur van het halfdroge product bij ontvangst: deze moet bij ontvangst 30 °C of lager zijn. Deze toevoeging draagt bij aan de productkwaliteit omdat daarmee de afwezigheid van gisting van de bonen wordt gewaarborgd, en dus afwezigheid van kwaliteitsafname.
– Het huidige reinigingsproces verloopt in drie stappen: reiniging/opslag van de bonen zonder water in bakken/reiniging. De verplichting om twee afzonderlijke reinigingen uit te voeren met daartussen een opslagfase wordt geschrapt:

  – enerzijds om de mogelijkheid open te laten voor drie of meer reinigingsrondes indien dit nodig blijkt voor de partijen;
  – anderzijds om de mogelijkheid te bieden voor een hoogwaardiger, „continu" proces van reiniging en homogenisering van de partijen.

  De vermelding „eerste" reiniging wordt dus eveneens geschrapt.
- De volledige beschrijving van het diepvriesproces wordt vervangen door de naam van de methode „Het product wordt met behulp van IQF diepgevroren", waarvan de definitie onder aan de pagina van het productdossier te vinden is („IQF (Individually Quick Frozen): een productietechniek voor diepgevroren producten die geschikt is voor breekbare, kleine producten waarmee wordt voorkomen dat deze aan elkaar kleven"). De naam van de methode wordt reeds gebruikt in het van kracht zijnde productdossier in de paragraaf „Nationale eisen".
- Voor de vermelding „laag percentage onzuiverheden" worden precieze fysieke kenmerken toegevoegd waaraan partijen na het sorteren moeten voldoen: maximaal 0,4% (in massa) vreemde stoffen, stofjes, zaden van andere planten, plantenresten en voor consumptie ongeschikte bonen en maximaal 4% (in massa) gevlekte, gekreukte, opgetrokken of gebroken bonen.

Gepasteuriseerde en gesteriliseerde, in eigen nat gekookte „Mogette de Vendée":

- De bepalingen met betrekking tot het sap waarmee de bonen worden verwerkt, worden begrijpelijker gemaakt. Uit de Franstalige formulering voor „sap dat bestaat uit water en al dan geen zeezout" kan namelijk niet worden opgemaakt of het zout optioneel is, of het specifieke gebruik van zeezout. Deze formulering wordt vervangen door „sap dat bestaat uit water met of zonder zeezout".
- Sinds de wijzigingen in wet- en regelgeving en met name Verordening (EG) nr. 852/2004 worden de pasteurisatie- en sterilisatieschalen ter beoordeling van exploitanten gelaten, die de verantwoordelijkheid hebben om een thermische behandeling uit te voeren waarmee de bacteriologische stabiliteit van producten tot aan de uiterste houdbaarheidsdatum of de datum van minimale houdbaarheid wordt gewaarborgd. De volgende vermeldingen worden dan ook geschrapt: „De pasteurisatietemperatuur bedraagt circa 98 °C", „De minimale pasteurisatiewaarde bedraagt 1000" en „De minimale sterilisatiewaarde bedraagt 10".
- De formulering „Het blancheren duurt 30 à 40 minuten" wordt vervangen door „Het blancheren duurt maximaal 40 minuten". Wanneer het blancheren langer duurt, heeft dit een negatieve invloed op de textuur van het product, dat dan gemakkelijker kan worden platgedrukt. Wanneer het blancheren daarentegen van kortere duur is, heeft dit geen gevolgen voor de textuur van het product, dat zijn malsheid krijgt door de daaropvolgende thermische behandeling. Net zoals thans het geval is voor het gepasteuriseerde product, wordt voor het gesteriliseerde product alleen een maximale duur voor het blancheren gehanteerd.
- Voor gesteriliseerde producten wordt verduidelijkt dat verwerking in glazen potten alleen verplicht is voor producten die in verkoopeenheden voor de consument worden aangeboden. Andere vormen van verwerking zijn toegestaan wanneer het product bestemd is voor bijvoorbeeld groothandelaren.
- De verplichting om gesteriliseerde producten op donkere plaatsen op te slaan wordt geschrapt. Wanneer producten namelijk eenmaal in de schappen staan, is dit voorschrift onmogelijk na te leven.
- De punten die betrekking hebben op algemene regelgeving worden geschrapt: „De verkoopeenheden worden vervolgens voorzien van een etiket", „De koudeketen wordt tot aan het verkooppunt in stand gehouden waarbij de temperatuur onder + 4 °C blijft", „De potten worden vervolgens voorzien van een etiket".
- Onnauwkeurige vermeldingen die niet verwijzen naar een streefwaarde, worden geschrapt: „De kwaliteit van het blancheren wordt visueel gecontroleerd", „De pasteurisatietemperatuur bedraagt circa 98 °C", „Er wordt een kooktest uitgevoerd om de coherentie met de kenmerken van de „Mogette de Vendée" na te gaan", „Gepasteuriseerde en gesteriliseerde producten bieden consumenten de mogelijkheid om over een kwaliteitsproduct te beschikken dat snel kan worden klaargemaakt. De procedés laten de kenmerken van de „Mogette de Vendée" intact.".
- Andere bepalingen in verband met het controleplan zijn geschrapt: „De voorraadboekhouding en de traceerbaarheid van de partijen „Mogette de Vendée" worden gecontroleerd. Er vinden documentatiecontroles plaats waarbij wordt nagegaan of het productdossier in de diverse fasen van het proces is nageleefd. Gedeclasseerde bonen worden in de handel gebracht met de benaming „Witte bonen".".

Verband met de oorsprong

- De rubriek „Verband met de oorsprong" is herschreven om de specifieke kenmerken van het gebied, de specifieke kenmerken van het product en het causale verband beter te omschrijven. Punt 5 van het enig document is afgestemd op de herformulering van het verband met de oorsprong in het productdossier.
- De wijziging van dit deel houdt verband met de invoering van de directe oogst van de droge boon en heeft betrekking op het drogen van het droge product op het perceel. Door de invoering van de

directe oogst vindt het drogen van het product met deze oogstmethode voortaan plaats „op de stengel”, en niet meer enkel en alleen op de grond. Met de invoering van een nieuwe wijze van oogsten kunnen Mogettes worden geoogst na droging „in het veld”„op de grond” (de methode van indirecte oogst, die behouden is), of „op de stengel” (de toegevoegde methode van directe oogst). De met laatstgenoemde methode geoogste „Mogette de Vendée” heeft een teeltcyclus (van het inzaaien tot de oogst) die gemiddeld zes à tien dagen langer is. Dit verandert echter niets aan het verband met de oorsprong, want deze vloeit voort uit de lokale kennis en de verbetering van machines, met name het oogstmaterieel. De specifieke productkenmerken blijven intact.

Etikettering

De twee volgende zinnen:
- „De producten waarvoor de BGA geldt, worden verkocht onder de benaming Mogette de Vendée”, en
- „Op de etiketten zijn de vermelding „Indication Géographique Protégée” en/of het communautaire logo aangebracht”

worden geschrapt uit het enig document. De naam van de BGA „Mogette de Vendée” en het BGA-symbool van de Europese Unie zijn voortaan verplicht op grond van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

Overige

Aanvragende groepering:
De naam en contactgegevens van de aanvragende groepering worden bijgewerkt:
- de aanvragende groepering is „Vendée Qualité – Section Mogette”;
- haar contactgegevens luiden als volgt:
  Maison de l’Agriculture
  21 Boulevard Réaumur
  85013 La Roche-sur-Yon cedex
  FRANKRIJK
  Tel. +33 251368251
  Fax +33 251368454
  E-mail: contact@vendeequalite.fr

Informatie over de organisatie van de bedrijfstak wordt geschrapt. Deze heeft namelijk geen betrekking op de bepalingen betreffende de „Mogette de Vendée”.

Overige

Verwijzingen betreffende de controlestructuren:
Controlestructuur: op grond van de geldende instructies op nationaal niveau ter harmonisering van de productdossiers worden de naam en de contactgegevens van het certificerende orgaan geschrapt. In deze rubriek worden voortaan de contactgegevens van de bevoegde controleautoriteiten in Frankrijk vermeld: „Institut national de l’origine et de la qualité” (INAO) (het Franse Nationaal instituut voor oorsprong en kwaliteit) en „Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes” (DGCCRF) (het Franse directoraat-generaal voor mededinging, consumentenzaken en fraudebestrijding). De naam en contactgegevens van de certificerende instantie kunnen worden geraadpleegd op de website van het INAO en in de database van de Europese Commissie.

Overige

Nationale eisen:
In het licht van de nationale ontwikkelingen op wet- en regelgevingsgebied is deze rubriek herzien en zijn de eisen toegespitst op de voornaamste te controleren punten.

Overige

Geografisch gebied:
- De kaart met het geografische gebied wordt vervangen door een vereenvoudigde kaart. De verdeling van de verschillende exploitanten op het grondgebied wordt geschrapt, want deze is aan verandering onderhevig.
- De presentatie van de gemeenten per kanton wordt vervangen door een lijst met gemeenten (fusies, naamswijzigingen enz.).
  Bij de opstelling van het geldende productdossier zijn drie gemeenten vergeten. Zij behoren tot drie kantons die als geheel zijn meegenomen in het geografische gebied dat in de geregistreerde samenvatting wordt vermeld.

De gemeente Mallièvre is vergeten in de lijst met gemeenten in het kanton Mortagne-sur-Sèvre. De gemeente Montaigu is vergeten in de lijst met gemeenten in het kanton Montaigu. De gemeente Longèves is vergeten in de lijst met gemeenten in het kanton Fontenay-le-Comte. De gemeente Montaigu, Mallièvre en Longèves zijn dan ook weer opgenomen in de lijst met gemeenten in het productdossier. De grenzen van het geografische productiegebied blijven ongewijzigd.
– De argumentatie van de gebieden die zijn uitgesloten is geschrapt, omdat deze niet van belang is voor de beschrijving van de kenmerken van het geografische gebied van de benaming.
De specifieke productiefasen die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden, die zijn omschreven in hoofdstuk 3 van het productdossier over de afbakening van het geografische gebied en die niet zijn gewijzigd, worden in het enig document nader omschreven. In punt 3.4, dat punt 3.5 is geworden in het enig document, wordt de volgende zin: „De „Mogette de Vendée" moet worden geteeld in het afgebakende geografische gebied waarvoor de BGA geldt" vervangen door: „De fasen die moeten plaatsvinden in het geografische gebied, zijn de teeltfasen van de „Mogette de Vendée", tot aan de oogst". Met deze wijziging ontstaat samenhang met het productdossier.

ENIG DOCUMENT

„MOGETTE DE VENDÉE"

EU-nr.: PGI-FR-02129 – 18.3.2016

BOB () BGA (X)

1. Naam/namen

„Mogette de Vendée"

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6 Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Mogette de Vendée" is een witte boon van de soort *Phaseolus vulgaris* (gewone boon) van het type „lingot". De boon wordt in een droog stadium (volledige rijpheid) of in een halfdroog stadium geoogst.
De boon heeft een grote, regelmatige ellipsvorm of niervorm en een lengte van 1 à 2 cm, en is rechthoekig met vaak één afgeknotte zijde, met een dikte van 4,5 mm of meer.
Beschrijving van de „Mogette de Vendée" als droge boon:
– de kleur is wit en homogeen, zonder zichtbare strepen;
– de huid van de boon is dun en glanzend;
– de boon is droog, met een vochtgehalte tussen 12% en 17%;
– duizend bonen wegen tussen 400 g en 650 g.
Beschrijving van de „Mogette de Vendée" als diepgevroren halfdroge boon:
– regelmatige, grote ellipsvorm of niervorm, iets dikker dan de droge vorm;
– de kleur is wit tot zeer lichtgroen vanwege de rijping;
– de huid van de boon is glad en glanzend;
– de boon is een vers product dat niet hoeft te worden geweekt;
– de boon is fysiologisch rijp maar is nog niet gedroogd, het vochtgehalte bedraagt gemiddeld 50%.
Beschrijving van de gepasteuriseerde of gesteriliseerde „Mogette de Vendée":
– de bonen zijn crèmekleurig wit (met tintverschillen);
– ze kunnen enigszins opengesprongen zijn doordat ze zo mals zijn;
– de bonen worden aangeboden op sap, dat enkel uit (al dan niet gezouten) water bestaat;
– zij hebben een malse textuur en zijn homogeen van vorm en grootte.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De fasen die moeten plaatsvinden in het geografische gebied, zijn de teeltfasen van de „Mogette de Vendée”, tot aan de oogst.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Losse verkoop van de „Mogette de Vendée” als droge boon aan de consument is verboden: het product moet in verkoopeenheden voor de consument worden aangeboden, dat wil zeggen in zakken, netten of andere verpakkingsvormen met verschillend gewicht.
Losse verkoop van de „Mogette de Vendée” als diepgevroren, halfdroge boon aan de consument is verboden: het product moet in verkoopeenheden voor de consument worden aangeboden, dat wil zeggen in zakken of andere verpakkingsvormen met verschillend gewicht.
De gepasteuriseerde, in eigen nat gekookte „Mogette de Vendée” wordt aangeboden in bakjes met een deksel of in zakjes.
Wanneer de gesteriliseerde, in eigen nat gekookte „Mogette de Vendée” in verkoopeenheden voor de consument wordt aangeboden, wordt deze verpakt in glazen potten.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Departement Loire-Atlantique:
– de gemeenten Geneston, Legé, La Limouzinière, La Marne, Montbert, Paulx, La Planche, Saint-Colomban, Corcoué-sur-Logne, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint Philbert-de-Grand-Lieu (met uitzondering van het meer), Touvois, Vieillevigne.

Departement Vendée:
– de kantons: Aizenay, Challans (met uitzondering van de gemeenten Bois-de-Cené, Chateauneuf en Sallertaine), Chantonnay, La Châtaigneraie, Fontenay-le-Comte (met uitzondering van de gemeenten Damvix, Maillé, Le Mazeau, Saint Sigismond en Vix), Les Herbiers, Mareuil-sur-Lay-Dissay (met uitzondering van de gemeenten Angles, La Jonchère, St Benoist-sur-Mer en La Tranche-sur-Mer), Montaigu, Mortagne-sur-Sèvre, La Roche-sur-Yon Nord, La Roche-sur-Yon Sud;
– de gemeenten: Beaulieu-sous-la-Roche, La Chapelle-Achard, La Chapelle-Hermier, Chasnais, Coëx, Le Girouard, Lairoux, Landeronde, Luçon, Les Magnils-Reigniers, Martinet, La Mothe-Achard, Mouzeuil-Saint-Martin, Nalliers, Nieul-le-Dolent, Pouillé, Sainte-Flaive-des-Loups, Sainte-Gemme-la-Plaine, Saint-Georges-de-Pointindoux, Saint-Julien-des-Landes en Saint-Mathurin.

5. Verband met het geografische gebied

Het gebied van de „Mogette de Vendée” wordt gekenmerkt door een geologische structuur, een klimaat en menselijke factoren die het specifieke karakter van dit gebied vormen.
De Vendée, die in het verlengde ligt van de zuidkant van het Armoricaans Massief, is een voornamelijk bosrijk gebied (70% van de totale oppervlakte van het departement) met een licht golvend reliëf, dat wordt gekenmerkt door een wisselend netwerk van hagen, die als windscherm fungeren voor de noordoostelijke luchtstromen die zich vaak in het voorjaar voordoen. Hier komen bruine, middeldiepe bodems voor die vaak van het type brunisol (bruine bosaarde) of luvisol (brikgrond) zijn. In deze bodems zijn klei en leem goed in evenwicht, en is er een gemiddelde nuttige waterreserve (tussen 120 en 160 mm).
De gemiddelde temperaturen zijn zacht in het voorjaar (15-16 °C in mei) en de temperatuurverschillen per dag zijn laag. In de warmste maanden (van juni tot en met augustus) schommelen de gemiddelde minimale temperaturen tussen 12 en 16 °C van het binnenland naar de kust, en variëren de gemiddelde maximale temperaturen van 22 tot 26 °C vanaf de eilanden naar de binnenlanden. Naast dit bijzonder zachte en zonnige klimaat is er voldoende neerslag (1 000 mm gemiddeld in het gebied) met een totale regenval van juni tot en met augustus tussen 120 en 150 mm. In de maand augustus is er weinig neerslag: gemiddeld 44 mm in het gebied. Tussen oktober en maart valt er regelmatig veel neerslag, waardoor de waterreserves in de bodems worden hersteld. Het aantal zonuren in de Vendée ligt 10% hoger dan in de rest van de regio, namelijk 2000 à 2.500 uur per jaar.
Op dit grondgebied, waar de omstandigheden voor de teelt van de witte boon gunstig zijn, heeft de lokale bevolking kennis weten te ontwikkelen die in de loop der generaties is overgedragen en verfijnd, wat een kwalitatief hoogwaardig product oplevert. Dankzij deze knowhow kunnen onder meer producenten op nauwkeurige en strikte wijze te werk gaan in de belangrijkste fasen van de teelt van

droge en halfdroge bonen. Allereerst wordt de authenticiteit van de „Mogette de Vendée" met een protocol voor de selectie van variëteiten middels tests tijdens de teelt, uitwisselingen en proeverijen gewaarborgd en behouden. Voorts wordt deze kennis toegepast in de keuze van de bodems, waarvan de klei- en leemgehalten gunstig zijn voor de teelt van de „Mogette de Vendée". Tot slot vormen de vaststelling van het juiste tijdstip waarop kan worden gezaaid (in een voldoende opgewarmde grond) en de bepaling van het optimale stadium voor het dorsen (90% droge peulen voor de droge boon, of 65% witte bonen voor de halfdroge boon) het resultaat van jarenlange ervaring met de bodem en de teelt en uitvoerige productkennis.

De „Mogette de Vendée" is een witte boon van het type „lingot" met een regelmatige niervorm. Het droge eindproduct (met een vochtgehalte van 12% à 17%) heeft een witte kleur. Het geoogste halfdroge product bestaat uit witte en lichtgroene bonen. De huid is dun, glad en glanzend, wat het product na het koken een malse textuur en een zachte schil geeft. De bonen zijn bijzonder homogeen van grootte, vorm en kleur (wit voor droge bonen; wit en lichtgroen voor halfdroge bonen) en vertonen weinig onvolkomenheden).

De specifieke kenmerken van de BGA „Mogette de Vendée" houden verband met de kwaliteit en de reputatie van het product in de loop van de geschiedenis. De „Mogette de Vendée" dankt haar identiteit aan zowel de bodem- en klimaatomstandigheden van het gebied als de specifieke knowhow die voortvloeit uit de kennis van deze productie en de omgeving waarin teelt en interactie plaatsvinden. De bijzonder malse textuur van de „Mogette de Vendée" en de homogeniteit van de bonen houden nauw verband met de bodem- en klimaatomstandigheden van het BGA-gebied en met de kennis van de mannen en vrouwen die zich op de teelt toeleggen.

Met de overvloedige regenbuien in de winter worden de waterreserves van de bodems in het gebied aangevuld. In het voorjaar zorgen de beschikbaarheid van deze reserves en de lage temperatuurverschillen voor scheutvorming en een homogene ontwikkeling van alle jonge planten, zodra de bodem een ideale temperatuur (rond de 12 °C) bereikt. Dankzij de kennis van de producent kan een tijdstip worden gekozen waarop zich de optimale zaaiomstandigheden voordoen. De aanwezige heggen fungeren als windscherm waarmee uitdroging van de bodem wordt tegengegaan, en waardoor de jonge planten snel en regelmatig kunnen opkomen. Deze regelmatige opkomst speelt een doorslaggevende rol in de homogeniteit van het geoogste product.

In de bodems van dit gebied zijn klei en leem goed in evenwicht, wat zorgt voor een gemiddelde waterreserve die voldoende is om watertekorten op natuurlijke wijze te beperken. Wanneer de natuurlijke omstandigheden niet meer toereikend zijn, kan de producent zijn of haar knowhow inzetten door het gewas te irrigeren. Deze regelmatige watertoevoer aan de jonge bonenplanten, en dus aan de bonen, zorgt ervoor dat de celmembranen niet worden aangetast en niet verharden. De watertoevoer speelt een cruciale rol in de ontwikkeling van de malsheid en de homogeniteit van de bonen.

Door het warme klimaat in de zomer met veel zonneschijn kan natuurlijke droging plaatsvinden in het veld, ofwel op de grond (bij uittrekken vóór het dorsen) ofwel op de stengel (bij direct dorsen), waardoor de verschillen in de rijpingsstadia van de bonen kunnen worden teruggedrongen en een homogeen product kan worden verkregen. De keuze van het tijdstip van uittrekken en/of dorsen is dan ook essentieel, en deze fase moet plaatsvinden op het moment waarop de boon zich in het juiste rijpheidsstadium bevindt (ten minste 90% droge peulen voor de droge boon en 65% witte bonen voor de halfdroge boon) en een specifiek vochtgehalte heeft (tussen 12% en 25% voor de droge boon; rond de 50% voor de halfdroge boon). Alleen dankzij uitgebreide ervaring en uitvoerige kennis van de teelt kan dit optimale stadium worden vastgesteld, een laatste fase die garant staat voor het typische karakter van dit product.

De „Mogette de Vendée" wordt op traditionele wijze geproduceerd, die is verankerd in het grondgebied. Reeds aan het einde van de 17e eeuw merken artsen de teelt van „bonen" op in de Vendée. „De Amerikaanse boon lijkt in dit gebied [...] een adequate bodem te hebben gevonden, [...]. In de loop van de eeuwen breidde de reputatie van de Mogettes zich uit naar andere gebieden in de Vendée, want in 1931 worden niet alleen bonen uit Fontenay-le-Comte, Luçon en Nalliers, in het zuiden van het departement, in de UNA-gids aanbevolen aan gastronomen, maar ook die uit Pouzauges, in een noordelijker gelegen bosrijk gebied." (Prom'Agri, 1995; Guichard, O. e.a., 1993).

T. Sarrazin, die aan het hoofd stond van het Ministerie van Landbouw, zei in 1930 het volgende over de tuinbouw in de Vendée: „De belangrijkste teelt is de bonenteelt die haast 9.000 ha in beslag neemt; een lokale variëteit, de Mogette, vormt het basisvoedsel van de boeren in de Vendée. De boon is in het hele departement te vinden." In een recenter verleden werd in een krant uit 1966 het volgende gesteld over de verkoop van de seizoensbonen: „De prijzen zijn behouden, ondanks de lager geprijsde, geïmporteerde bonen, doordat de kwaliteit van de producten uit de Vendée door een groot aantal kopers wordt erkend en gewaardeerd. [...] Producenten van bonen uit de Vendée, die het geluk hebben om zich in een bevoorrecht gebied te bevinden waar deze productie een ongeëvenaarde kwaliteit kent [...]." (Couradette, 1966).

De kwaliteit van deze „Mogette de Vendée" wordt ook bekrachtigd door nationale verantwoordelijken: „In een regio zoals de Vendée [...] hebben wij mogelijkheden voor de boon en de lingot, waarvan we kunnen stellen dat zij uniek in de wereld zijn. We moeten toch echt erkennen dat de lingot uit de Vendée, voor dit type boon, absoluut ongeëvenaard blijft", aldus de heer Wallery-Masson, voorzitter van de nationale federatie voor gedroogde groente, in een van zijn toespraken (Les légumes secs, Ed.

Invuflec, 1978). Tevens bestaan er folders en etiketten die meer dan twintig jaar geleden tot aan recentelijk zijn geschreven, waarin de „Mogette de Vendée", de lingot of de Vendée-boon wordt geprezen; hieruit blijken de dynamiek rondom de „Mogette de Vendée", haar handelsreputatie en de historische waarde van deze benaming.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-96e588fd-319f-431b-9c3e-503a19baa1d3/telechargement

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.